

かきの処理をする作業場に関する条例及び食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例の一部を改正する条例をここに公布する。

平成二十四年三月二十三日

広島県知事 湯 崎 英 彦

広島県条例第二十四号

かきの処理をする作業場に関する条例及び食品衛生法に基づく営業の基準等

に関する条例の一部を改正する条例

(かきの処理をする作業場に関する条例の一部改正)

第一条 かきの処理をする作業場に関する条例(昭和三十三年広島県条例第六十四号)の一部を次のように改正する。

第八条第二項を次のように改める。

2 設置者は、前項の規定により交付された許可証を作業場の見やすい場所に掲示しなければならぬ。

(食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例の一部改正)

第二条 食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例(平成十二年広島県条例第十一号)の一部を次のように改正する。

第一条及び第二条を次のように改める。

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)第五十条第二項に規定する公衆衛生上講じるべき措置に関する必要な基準及び法第五十一条に規定する公衆衛生の見地から必要な基準その他法の施行に関し必要な事項を定める。

(営業の管理運営の基準)

第二条 法第五十条第二項に規定する公衆衛生上講じるべき措置に関する必要な基準は、別表第一のとおりとする。

第三条中「の規定により定める第一条に規定する施設の」を「に規定する公衆衛生の見地から必要な」に、「政令」を「食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)」に改める。

第五条を第六条とし、第四条の次に次の一条を加える。

(許可証等の掲示)

第五条 法第五十二条第一項の規定により知事の許可を受けた者は、当該許可を受けたことを証する書面であつて規則で定めるものを当該許可に係る施設の見やすい場所に

揭示しなければならない。

別表第三第一の部一類（二類から五類までを除くもの）の款イの項中「調理を行う場合に限る。」の下に「、生食用食肉加工場（生食用食肉（生食用として販売する牛の食肉（内臓を除く。）をいう。以下同じ。）を加工する場合に限る。）」、生食用食肉調理場（生食用食肉を調理する場合に限る。）」を加え、同款ロの項(3)を同項(5)とし、同項(2)を同項(4)とし、同項(1)の次に次のように加える。

(2) 生食用食肉加工場

(一) 他の専用の施設と区画し、かつ、専用の施設以外の他の場所と隔壁をもつて区画してある場所に、(二)から(七)までの設備（以下「生食用食肉加工設備」という。）があること。

(二) 生食用食肉を加工する専用の調理台その他の設備があること。

(三) 生食用食肉を加熱殺菌するための設備及び加熱の温度を正確に測定することができる装置があること。

(四) 蒸気又は油煙が発生する箇所の上部には、排気設備があること。

(五) 加熱殺菌した生食用食肉を摂氏四度以下に冷却することができる専用の冷却設備があること。

(六) 器具の洗浄設備であつて専用のもの及び摂氏八十三度以上の温湯により器具を消毒できる設備があること。

(七) 専用の手指の消毒及び洗浄設備があること。

(3) 生食用食肉調理場

(一) 他の専用の施設と区画し、かつ、専用の施設以外の他の場所と隔壁をもつて区画してある場所に、(2)(六)及び(七)並びに(二)に掲げる設備（以下「生食用食肉調理設備」という。）があること。

(二) 生食用食肉を調理する専用の調理台その他の設備があること。

別表第三第一の部三類（仕出し、弁当等の調製を行うもの）の款イの項中「調理場」の下に「、生食用食肉加工場（生食用食肉を加工する場合に限る。）」、生食用食肉調理場（生食用食肉を調理する場合に限る。）」を加え、同款ロの項(8)を同項(10)とし、同項(7)を同項(9)とし、同項(6)中「一類ロ(3)」を「一類ロ(5)」に、「一類ロ(3)(一)」を「一類ロ(5)(一)」に改め、同項中(6)を(8)とし、(5)を(7)とし、(4)を(6)とし、(3)の次に次のように加える。

(4) 生食用食肉加工場

他の専用の施設と区画し、かつ、専用の施設以外の他の場所と隔壁をもつ

て区画してある場所に、生食用食肉加工設備があること。

(5) 生食用食肉調理場

他の専用の施設と区画し、かつ、専用の施設以外の他の場所と隔壁をもつて区画してある場所に、生食用食肉調理設備があること。

別表第三第十一の部一類（二類を除くもの）の款イの項中「処理室」の下に「生食用食肉加工場（生食用食肉を加工する場合に限る。）」、生食用食肉調理場（生食用食肉を調理する場合に限る。）」を加え、同款ロの項中(7)を(9)とし、(6)を(8)とし、(5)を(7)とし、(4)の次に次のように加える。

(5) 生食用食肉加工場

他の専用の施設と区画し、かつ、専用の施設以外の他の場所と隔壁をもつて区画してある場所に、生食用食肉加工設備があること。

(6) 生食用食肉調理場

他の専用の施設と区画し、かつ、専用の施設以外の他の場所と隔壁をもつて区画してある場所に、生食用食肉調理設備があること。

別表第三第十二の部一類（食肉を販売するもの）の款イの項中「処理する場合に限る。」の下に「生食用食肉加工場（生食用食肉を加工する場合に限る。）」、生食用食肉調理場（生食用食肉を調理する場合に限る。）」を加え、同款ロの項に次のように加える。

(4) 生食用食肉加工場

他の専用の施設と区画し、かつ、専用の施設以外の他の場所と隔壁をもつて区画してある場所に、生食用食肉加工設備があること。

(5) 生食用食肉調理場

他の専用の施設と区画し、かつ、専用の施設以外の他の場所と隔壁をもつて区画してある場所に、生食用食肉調理設備があること。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成二十四年四月一日から施行する。ただし、第一条の規定及び第二条中食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例第五条を同条例第六条とし、同条例第四条の次に一条を加える改正規定（以下「第五条に係る改正規定」という。）は、平成二十四年七月一日から施行する。

(経過措置)

2 第一条の規定の施行の際現に改正前のかきの処理をする作業場に関する条例第四条第

一項又は第五条の許可を受けている者については、当該許可の条件として付された有効期間が経過するまでの間は、第一条の規定による改正後のかきの処理をする作業場に関する条例第八条第二項の規定は適用しない。

3 第五条に係る改正規定の施行の際現に、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第五十二条第一項の知事の許可を受けている者については、当該許可の条件として付された有効期間が経過するまでの間は、第二条の規定による改正後の食品衛生法に基づき営業の基準等に関する条例第五条の規定は適用しない。